

CADENA DE FRÍO

para la comercialización de alimentos frescos

La cadena de frío comprende el rápido enfriamiento del producto después de la cosecha a la temperatura más baja posible que no ocasiona daño y después mantener constante la temperatura del producto a través de todas las etapas de manejo: poscosecha, empaque, almacenamiento y comercialización, incluyendo su exhibición en el mercado minorista.

